OROSHIGANE

Japanese Grater Catalogue

TSUBOE

おろし金

OROSHIGANE
Japanese Grater Catalogue

ツボエの「おろし金」
「おろす」は、日本独特の食文化。

大根おろしのように食材（野菜）を「おろす」という調理法は、日本独特のものです。銅のおろし金の歴史は意外に古く、江戸時代前期の百科辞典『和漢三才図会』の中に「かたちは小さなちり取りのようで、爪刺（目）が起こしてある。わさび、しょうが、甘藷などをする。」と記されています。

タガネで一目ずつ本目立てをしています。

本目立てとは、厚い金属板に、先端が鋭利な鏨（たがね）と呼ばれる道具を用い、金槌等で、ひと目ずつたたいて掘り起こし、おろし刃をつくる技法です。

本目立てで掘り起こされた刃は、プレス機械で一気に成型された刃に比べると、切れ味と耐久性に優れています。

ひと目ずつ掘り起こされた本目立て

一般的なプレス機械で一気に成型されたもの

岩塩おろし金 ——— P3
スーパーハイカット ステンレス製おろし金 ——— P5
ステンレス製おろし金 ——— P7
厚板ステンレス 大鬼おろし金 ——— P9
ステンレス わさびおろし「サメ吉」 ——— P11
スーパーハイカット 銅製おろし金 ——— P13
硬質アルミ合金製 花吹雪おろし金 ——— P15
スーパーハイカット 板おろし ——— P17
特注品・その他 ——— P18

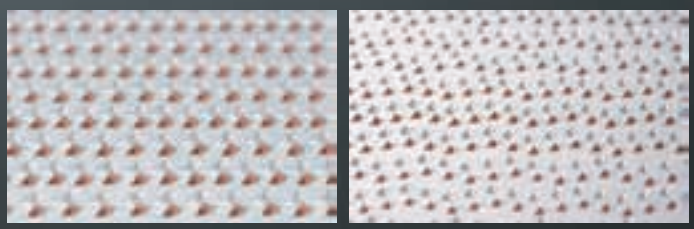
業界一の品揃え

一打ち一打ち丹精込めた「本目立て」を最新のNCマシンで実現。

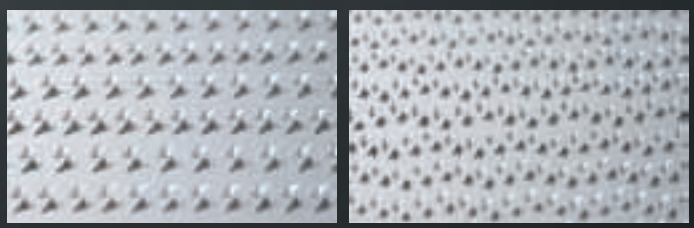
ツボエでは、最新のNCマシンを導入し、ひと目ずつ鋭利な「本目立て」を施しています。

抜群の切れ味に、耐久性や美しさ、手入れのしやすさ、使い勝手のよさ、そして低価格をプラスしました。

ツボエは金属おろし金の専門メーカーとして、業界一の品揃えとアイディアで定評をいただいております。



真っ直ぐではない微妙な刃の配列が「切れ味」を生みます。



表面は＜あら目＞、裏面は＜細目＞が、おろし金の基本です。

食材に合わせて金属の選定・加工や目立ての形状・配列を考案。

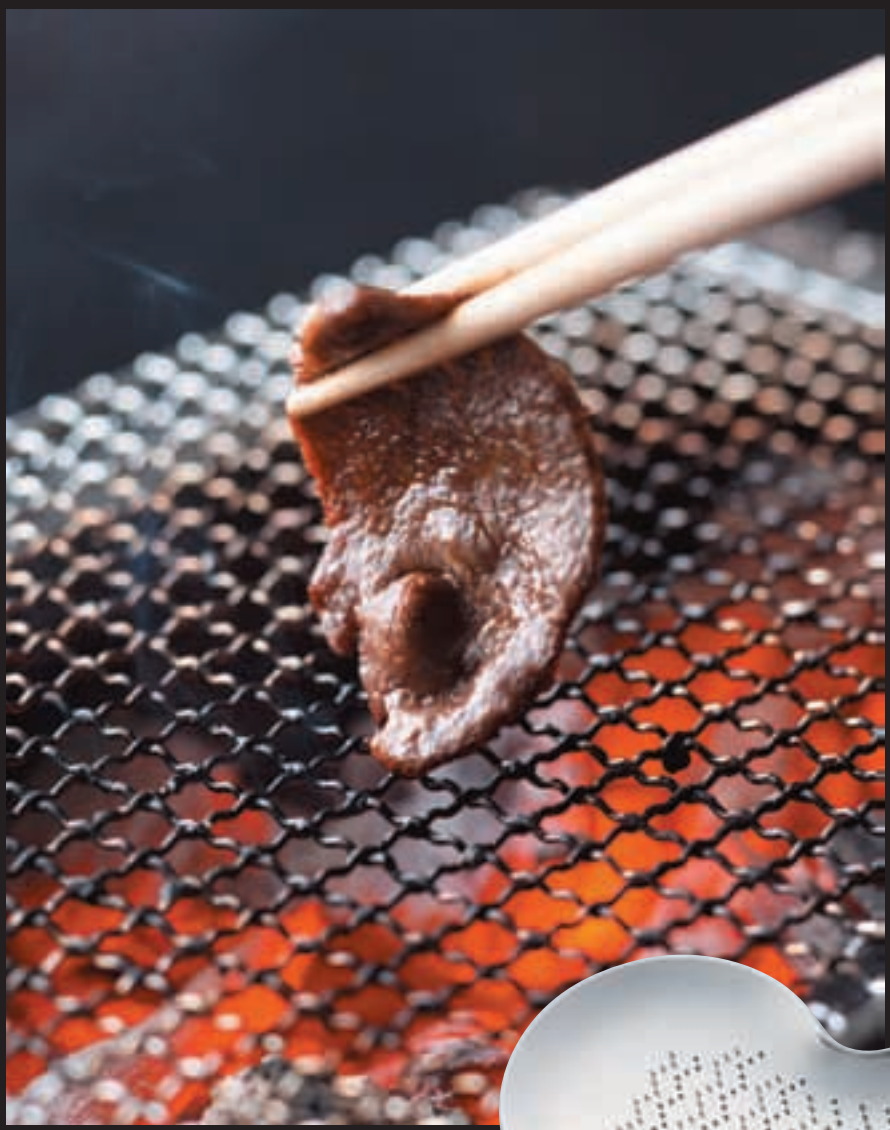
ツボエでは手づくりの目立て技術を再現した自社開発のNCマシンにより、さまざまな硬度な素材によるおろし金を製品化することに成功しました。

板前さん御用達の「銅」、手入れの楽な「ステンレス」、軽くておろしやすい「アルミ」、金属臭のしない「チタン」、硬い岩塩用には「ハイグレードステンレス」など、用途や板前さんのこだわりに合わせて、さまざまな素材のおろし金を用意しています。

また、生わさび用には「鮫肌タイプ」の刃の配列、粗めの大根おろしに最適な刃など、食材や料理に合った製品を、板前さんの意見を取り入れながら開発しています。

岩塩おろし金（がんえんおろしがね）

サクサクおろせる、
持ちやすい、岩塩専用の
おろし金です。



Rock Salt Grater

岩塩おろし金 Rock Salt Grater Tsuboe Japan

岩塩をその場でおろせるハンディタイプ。
おろしたてのコクのあるまろやかな味わいで
食事の時間を「粋」に演出します。

今話題の「岩塩」専用のおろし金です。岩塩ブロックをすりおろす場合、素材によっては、錆びが出たりおろし金の刃が負けてしまう場合があります。そこで素材にはハイグレードステンレスを採用。錆びに強く、刃こぼれの心配もありません。また、目立はツボエ独自の技術による極細目で、引っかかりもなくサクサク軽快にすれます。持ちやすく、食卓ですりおろすのに最適なミニサイズです。

■サクサクと簡単にすりおろせます!
岩塩専用に開発した岩塩おろし金は極細目で、サクサクと簡単にパウダー状の塩を作ることができます。
ブロックタイプの岩塩をおろすのに便利です!

■おろしたての岩塩を食卓にどうぞ
天ぷらや冷奴、トマト等に、すりおろされたパウダー状の岩塩をふりかけると、食材や料理の味がグレードアップします!

■刃が鋭く、目づまりしない
ツボエ独自の目立て技術によりつくられた岩塩専用おろし金です。
刃が鋭く、目づまりしない刃の配列と構造で、とにかく良くすりおろせます。

■お手入れ簡単。デザインもお洒落です。
水洗いで簡単に汚れがおちます。また、手のひらになじみやすい形状で、料理皿に添えてもお洒落な卓上用おろし金です。

材質:18-8ステンレス鋼

品番	目立	表側	裏側	板厚	サイズ	JAN
SG-055	片面目立	極細目	—	1.5mm	54×88	240058

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

スーパーハイカット ステンレス製おろし金

頑丈ボディーで定評のある、プロ向けの逸品

酷使される業務用向けに、ボディーを頑丈に仕上げました。
刃は昔からプロが使用してきた銅製のおろし金と同様に鋭く仕上げました。
このおろし金でおろした食材は口当たりも良く、旨みが存分に引き出されます。
一流料亭や旅館の厨房でも、高い評価を得ています。

写真上:SH-010(1号)
写真下:SH-075(ミニ小)

材質:18-0ステンレス鋼

品番	目立	表側	裏側	板厚	サイズ	JAN
SH-010 1号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	170×300	270109
SH-020 2号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	165×280	270208
SH-030 3号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	130×240	270307
SH-040 4号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	130×225	270406
SH-050 5号	片面目立	あら目	—	1.5mm	105×215	270505
SH-060 6号	片面目立	あら目	—	1.5mm	105×200	270604
SH-065 ミニ大	片面目立	細目	—	1.5mm	85×110	270703
SH-075 ミニ小	片面目立	細目	—	1.5mm	55×75	270802

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

TSUBOE

握りやすい持ち手
握ったとき、手にしっくりなじみます。持った時の指の位置を考え、持ち手の真ん中にくぼみをつけました。

お手入れ簡単なオールステンレス
ステンレス製なので、さびにくく、野菜等の繊維が刃にからみません。使用後は、簡単に水で洗い流せるので、お手入れがとても楽です。

頑丈ボディー
プレス一体成型により補強されかなり頑丈に出来ています。

豊富な品揃え
家庭用から業務用まで幅広いユーザーに愛用していただくために大きさを豊富に取り揃えています。

離乳食対応
ステンレス製で煮沸消毒もでき、清潔。 冷凍したものもそのままおろせます。

あら目（表側）
おろし金に目立てされた無数の刃は斜め35°に鋭く深く掘り起こされているので、切れ味抜群。更に刃と刃の間隔を手打ち風に微妙にばらつかせてあるので、何度往復しても空滑りせず、早く楽に、たっぷりおろせます。

細目（裏側）
裏側の細目は当社独自のギザギザ配列により、よりスムーズに、よりきめ細やかにおろせます。ワサビ、しょうが、ニンニク等の薬味おろしに最適です。

TSUBOE ステンレス製おろし金

洗いやすく、いつも清潔に保てるシンプルなデザイン

無駄をはぶき、持ち手をくぼませ、持ちやすくしたシンプルなデザインです。
屈折部がないので、汚れがたまりません。

写真上:ST-030（大）
写真下:ST-070（ミニ）

材質:18-0ステンレス鋼

品番	目立	表側	裏側	板厚	サイズ	JAN
ST-030 大	両面目立	あら目	細目	1.5mm	126×255	202032
ST-040 中	両面目立	あら目	細目	1.5mm	105×215	203046
ST-050 小	片面目立	あら目	—	1.5mm	97×180	204050
ST-070 ミニ	片面目立	細目	—	1.5mm	60×100	205101
ST-080 ふぐ	片面目立	細目	—	1.5mm	65×110	207297
ST-090 いちょう	片面目立	細目	—	1.5mm	65×85	206115

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

TSUBOE

シンプルボディー
無駄をはぶき、持ち手をくぼませ、持ちやすくしたシンプルなデザインです。 屈折部がないので汚れがたまりません。

お手入れ簡単なオールステンレス
ステンレス製なので、さびにくく、野菜等の繊維が刃にからみません。使用後は、簡単に水で洗い流せるので、お手入れがとても楽です。

離乳食対応
ステンレス製で煮沸消毒もでき、清潔。 冷凍したものもそのままおろせます。

豊富な品揃え
家庭用から業務用まで幅広いユーザーに愛用していただくために大きさを豊富に取り揃えています。

あら目（表側）
おろし金に目立てされた無数の刃は斜め35°に鋭く深く掘り起こされているので、切れ味抜群。更に刃と刃の間隔を手打ち風に微妙にばらつかせてあるので、何度往復しても空滑りせず、早く楽に、たっぷりおろせます。

細目（裏側）
裏側の細目は当社独自のギザギザ配列により、よりスムーズに、よりきめ細やかにおろせます。ワサビ、しょうが、ニンニク等の薬味おろしに最適です。

TSUBOE 厚板ステンレス 大鬼おろし金

きめの粗い大根おろしが、ザクザクおろせる!

業務用の特大・大は大きな刃と厚板が特徴で、耐久性を兼ね備えたザクザクおろしです。
また、中・小は業界初の3枚刃により、スムーズにおろせるザクザクおろしです。どちらも細かすぎない
シャキシャキと歯ごたえのある大根おろしが出来あがります。「昔、こんなおろし金があった」「こんなのが欲しい!」
というお客様の声にお答えしました。なつかしさを感じる素朴なおろし金です。

※刃の部分に設けられている穴は、あらおろし用の刃を成型するために出来たものです。
すりおろされたものがすべて裏側に抜けるための穴ではありません。

写真上:SO-010(特大)
写真下:SO-050(小)

材質:18-0ステンレス鋼

品番	目立	表側	裏側	板厚	サイズ	JAN
SO-010 特大	片面目立	極々あら目	—	1.5mm	167×280	208010
SO-030 大	片面目立	極々あら目	—	1.5mm	126×255	209031
SO-040 中	片面目立	極あら目	—	1.0mm	123×235	209406
SO-050 小	片面目立	極あら目	—	1.0mm	97×180	209505

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

シンプルボディー
無駄をはぶき、持ち手をくぼませ、持ちやすくしたシンプルなデザインです。 屈折部がないので汚れがたまりません。

豊富な品揃え!
家庭用から業務用まで幅広いユーザーにお応えするため大きさを豊富に取り揃えています。

お手入れ簡単なオールステンレス
ステンレス製なのでさびにくく、野菜等の繊維が刃にからまらず、使用後は簡単に水で洗い流せるのでお手入れがとても楽です。

極々あら目（特大・大）
業務用の特大・大は大きな刃と厚板が特徴で、耐久性を兼ね備えたザクザクおろしです。

極あら目（中・小）
中・小は業界初の３枚刃によりスムーズにおろせるザクザクおろしです。

TSUBOE ステンレス わさびおろし「サメ吉」

なめらかに仕上がり、わさび本来の味を引き出します。
たまには、ちょっと贅沢を
本物の味をおたのしみください。

"サメ吉"は、無数の小さな刃を鮫肌風にギザギザに配列する当社独自の技術で造っています。
淡いクリーム状に仕上がり、鼻にツーンとくる刺激と、独特な香りが広がり、
わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。わさび生産農家様からも、定評頂いております。
山芋、にんにく、生姜、ゆず等のきめ細かいおろしにも適しています。

写真上:SK-030(大)
写真下:SK-070(ミニ小)

材質:18-0ステンレス鋼

品番	目立	表側	裏側	板厚	サイズ	JAN
SK-030 大	片面目立	極細目	—	1.5mm	130×255	220302
SK-040 中	片面目立	極細目	—	1.5mm	123×235	220401
SK-050 小	片面目立	極細目	—	1.5mm	97×180	220500
SK-060 ミニ大	片面目立	極細目	—	1.5mm	75×120	220609
SK-070 ミニ小	片面目立	極細目	—	1.5mm	60×100	220708

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

TSUBOE

握りやすい持ち手
持ち手の部分は、緩やかなカーブになっていて、握ったときにしっくり手になじみます。

お手入れ簡単なオールステンレス
ステンレス製なので、さびにくく、野菜等の繊維が刃にからみません。使用後は、簡単に水で洗い流せるので、お手入れがとても楽です。

頑丈ボディー
「大」「中」は、持ち手の部分が曲がらない様に、ビート（補強）を入れました。

豊富な品揃え
家庭用から業務用まで幅広いユーザーに愛用していただくために大きさを豊富に取り揃えています。

極細目（鮫肌タイプ）
“サメ吉” の最大の特徴は、無数の小さな刃を鮫肌風にギザギザに配列してあることです。これにより、よりスムーズによりきめ細やかにおろせ、わさび本来の美味しさを存分に引き出します。

スーパーハイカット 銅製おろし金

味にこだわる一流料亭が使用、本物志向の逸品。
鋭い目立てで繊維を壊さずにおろせるため
素材の風味を際立たせます。

酷使される業務用では、ボディーの頑丈さも重要なファクター。
本体をプレス一体成型により頑丈に補強し、鋭い刃が最大の特長です。
スーパーハイカット銅製おろし金は、食材の繊維と水分を分離させないため、
大変口当たりの良い美味しいおろしに仕上がります。

写真上:DO-010(特1号)
写真下:DO-070(ミニ小)

材質:銅・すずメッキ

品番	目立	表側	裏側	板厚	サイズ	JAN
DO-010 特1号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	170×300	113109
DO-020 特2号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	165×280	113208
DO-030 特3号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	130×240	113307
DO-040 特4号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	130×225	113406
DO-050 特5号	両面目立	あら目	細目	1.5mm	105×215	113505
DO-060 ミニ大	片面目立	細目	—	1.5mm	75×120	114151
DO-070 ミニ小	片面目立	細目	—	1.5mm	60×100	114106

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

TSUBOE

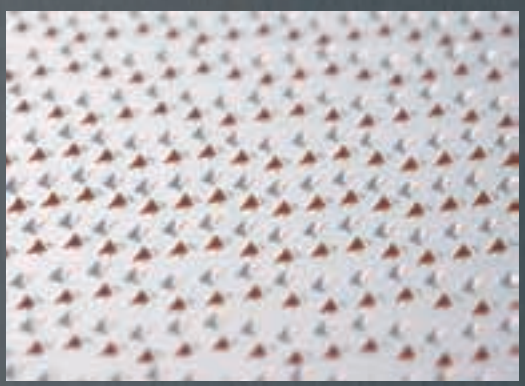
握りやすい持ち手
握ったとき、手にしっくりなじみます。持った時の指の位置を考え、持ち手の真ん中にくぼみをつけました。

かんたん水洗い!
ご使用後は刃に野菜等の繊維がからまず、水で簡単に洗い流せます。

頑丈ボディー
プレス一体成型により補強されかなり頑丈に出来ています。

豊富な品揃え
家庭用から業務用まで幅広いユーザーに愛用していただくために大きさを豊富に取り揃えています。

あら目（表側）
おろし金に目立てされた無数の刃は斜め35°に鋭く深く掘り起こされているので、切れ味抜群。更に刃と刃の間隔を手打ち風に微妙にばらつかせてあるので、何度往復しても空滑りせず、早く楽に、たっぷりおろせます。



細目（裏側）
裏側の細目は当社独自のギザギザ配列により、よりスムーズに、よりきめ細やかにおろせます。ワサビ、しょうが、ニンニク等の薬味おろしに最適です。

硬質アルミ合金製 花吹雪おろし金

独特の斜め配列で、口当たりの良い新鮮おろしができます。
長い実績を持つ自信作です。

目立ては目づまりしない独特の配列。刃は切れ味の良い刃、
軽くて扱いやすいアルミ製で軽いタッチで手早くおろせるから、
新鮮なおろしを美味しくいただくことができます。

写真上:AL-010(特大)
写真下:AL-070(ミニ)

材質:硬質アルミ合金・アルマイト処理

品番	目立	表側	裏側	板厚	サイズ	JAN
AL-010 特大	両面目立	あら目	細目	2.0mm	167×280	101014
AL-030 大	両面目立	あら目	細目	2.0mm	126×255	102035
AL-040 中	両面目立	あら目	細目	2.0mm	123×235	103049
AL-050 小	片面目立	あら目	—	1.5mm	97×180	104053
AL-070 ミニ	片面目立	細目	—	2.0mm	60×100	105104

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

TSUBOE

主婦に大人気!
アルミの比重は銅と比べて約 1/3 なので、とっても軽い!台所で重労働の主婦にとっても人気があります。

かんたん水洗い!
ご使用後は刃に野菜等の繊維がからまず、水で簡単に洗い流せます。

豊富な品揃え
家庭用から業務用まで幅広いユーザーに愛用していただくために大きさを豊富に取り揃えています。

錆びにくく丈夫!
硬質のアルミ合金を使用し、目立て後にアルマイト処理を施してあるので、錆びにくく丈夫です。

あら目(表側)
当社独自の目立て技術によりつくられた、斜め配列本目立ての実力はおろした人でないと味わえません。早く、楽に、たっぷりおろせる『花吹雪』は自信をもってお届けします。

細目(裏側)
裏側の細目は当社独自のギザギザ配列により、よりスムーズに、よりきめ細やかにおろせます。ワサビ、しょうが、ニンニク等の薬味おろしに最適です。

スーパーハイカット 板おろし

とにかく大きいおろし面で、短時間に大量に仕上げます。

短時間で大量におろす事ができるダイナミックなおろし金です。
ご要望の多かった全面あら目・全面細目の2種類、それぞれに銅製とステンレス製を造り、
合計4種類をご用意しました。

材質:銅・すずメッキ

品番	目立	全面	板厚	サイズ	JAN
DI-020 銅製板おろし	片面目立	あら目	1.5mm	190×333	270161
DI-030 銅製板おろし	片面目立	細目	1.5mm	190×333	270178

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

材質:18-0ステンレス鋼

品番	目立	全面	板厚	サイズ	JAN
SI-020 ステンレス製板おろし	片面目立	あら目	1.5mm	190×333	270062
SI-030 ステンレス製板おろし	片面目立	細目	1.5mm	190×333	270079

※JANコードご使用の際は、先頭に4944642をお付けください。

付属品

スベリ止めゴム(シリコン)	板おろしに付いている4ヶ所の穴に取り付けます。
取り付けネジ(ステンレス鋼)	板と板おろしをネジで留めます。

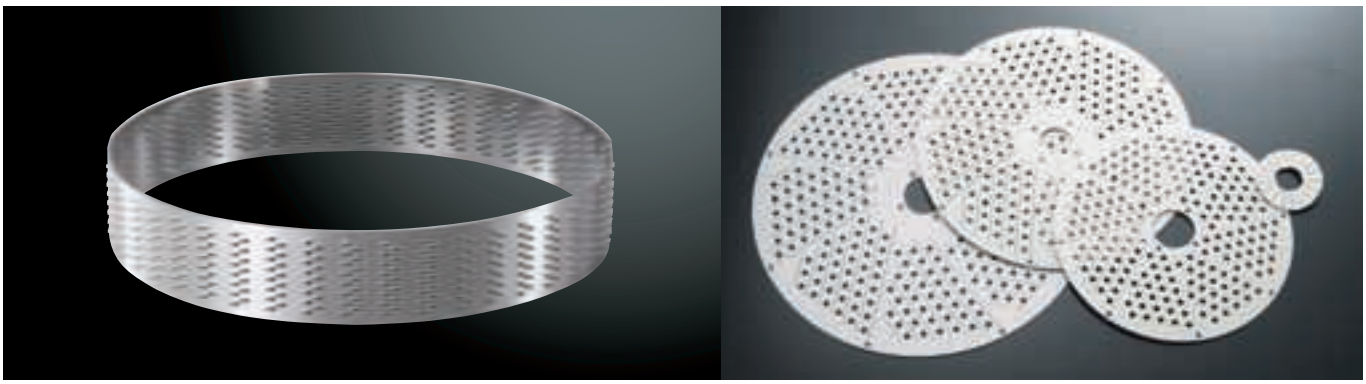
ものづくりの街「つばめ」のおろし金

下地造りから目立て、成型加工、検品、包装まで一貫して自社で行っております。

食品加工機械用の受注製造

独自の技術を活かした製造・開発を行っています。

大型の業務用フードプロセッサーのオロシプレートなど、特殊機械のおろし刃部分の設計・製造も行っております。
様々な形状・材質の「おろし刃」に関する事なら何でもお気軽にご相談ください。



⚠ 安全に関するご注意

ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

● 仕様などは改良にともない予告なしに変更することがあります。

お求め・お問合せは

08.07.2000